

Корнуэльские пирожки

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 400 грамм
- Масло сливочное холодное – 100 грамм
- Яйцо куриное - 1 штука
- Вода очень холодная – 100 мл

Начинка

- Картофель – 300 грамм (3 штуки)
- Мясо (свинина или курица) – 350 грамм
- Лук репчатый большой – 1 штука
- Масло сливочное – 5 грамм
- Специи - соль, перец и др. по вкусу

Приготовление:

1. Просеянную муку растереть с холодным маслом в крошку
2. Яйцо взбить вилкой с холодной водой, влить в муку и быстро замесить тесто. Убрать в холодильник
3. Мясо и картофель нарезать кубиками, как на винегрет, лук можно мельче
4. Разогреть духовку до 200 градусов. Противень застелить пергаментом. Тесто разделить на 4 части. Раскатать и обрезать по тарелке около 20 см. перенести круги на противень
5. Выложить на половину теста слой картофеля, отступив от края 1 см, посолить, поперчить, выложить слой лука – посолить, поперчить, сверху выложить мясо и опять посолить, поперчить, добавить кусочек масла около 15 грамм
6. Накрывать второй половинкой теста, хорошо скрепляя края
7. Смазать пироги взбитым яйцом и надрезать крестообразно по центру, чтобы пироги не лопнули
8. Печь первые 15 минут при температуре 200 градусов, затем убавить до 150 градусов и выпекать еще 30 минут. После выключения духовки приоткрыть дверцу и оставить пирожки еще на 10 минут.